

BAB V

KESIMPULAN

5.1. Kesimpulan

1. Perbedaan konsentrasi jahe yang digunakan dalam pembuatan es krim jahe berpengaruh terhadap laju pelelehan, *overrun* dan organoleptik es krim jahe (rasa dan *mouthfeel*).
2. Perbedaan konsentrasi *stabilizer* gelatin yang digunakan dalam pembuatan es krim jahe berpengaruh terhadap laju pelelehan, *overrun* dan organoleptik es krim jahe (rasa dan *mouthfeel*).
3. Konsentrasi jahe yang semakin tinggi menyebabkan penurunan laju leleh dan *overrun* es krim jahe.
4. Konsentrasi *stabilizer* gelatin yang semakin tinggi menyebabkan penurunan laju leleh dan *overrun* es krim jahe.
5. Rasa es krim jahe yang paling disukai adalah pada konsentrasi jahe 35% (P2) yaitu pada level agak suka. Kesukaan terhadap *mouthfeel* es krim jahe paling tinggi pada konsentrasi jahe 50% (P3) yaitu pada level agak suka.
6. Rasa es krim jahe yang paling disukai adalah pada konsentrasi *stabilizer* gelatin 0,2% (K1) yaitu pada level agak suka. Kesukaan terhadap *mouthfeel* es krim jahe paling tinggi pada konsentrasi *stabilizer* gelatin 0,6% (K3) yaitu pada level agak suka.

5.2. Saran

Es krim dirasa lebih kasar dan berat dibanding es krim *diary* pada umumnya sehingga disarankan penelitian lebih lanjut untuk meningkatkan *overrun* es krim agar es krim terasa ringan dan memiliki tekstur kristal es

yang lembut.

DAFTAR PUSTAKA

- Bermawie, N. Hadad, E.A, Martono B, Ajjiah N, dan Taryono. 1997. *Plasma Nutfah dan Pemuliaan. Di dalam: Jahe Monograf Nomor 3*. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat. Bogor. Ciptadi, W. dan Nasution, M.Z. 1985. *Pengolahan Kopi*. Fakultas Teknologi Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Burkill, I.H., 1935. *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Vol. II, London.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). 1995. *Standarisasi Nasional Indonesia tentang Gelatin (SNI 06-3735-1995)*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Chan, L. A. 2010. *Membuat Es Krim*. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- De Guzman, C.C. dan J.S. Siemonsma. 1999. *Plant Resources of South East Asia No. 13: Spices*. PROSEA. 400 p.
- Desroiser, N.W. dan D.K. Tressler, 1977. *Fundamentals of Food Freezing*. The AVI Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.
- Eckles, E.H., W.B. Combs dan H. Macy, 1984. *Milk and Milk Product*. Mc. Graw Hill Book Co, Inc, New York.
- Fahrul. 2005. *Kajian Ekstraksi Gelatin dari Kulit Ikan Tuna (Thunnus alalunga) Dan Karakteristiknya sebagai Bahan Baku Industri Farmasi*. Thesis. Bogor :Institut Pertanian Bogor.
- Fardiaz, S. 1989. Mikrobiologi Pangan. Departemen Pendidikan dan kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Friberg, S.E. & K. Larsson. 1997. *Food Emulsion 3rd Edition*. Marcell Dekker. New York.
- Furia, E. 1968. *CRC Handbook of Food Science, 2nd edition Vol. 1*. CRC Press. New York.
- Gholib. 2008. *Uji Daya Hambat Ekstrak Etanol Jahe Merah (Zingiber officinale var. rubrum) dan Jahe Putih (Zingiber officinale var. amarum) Terhadap Trichophyton mentagrophytes dan Cryptococcus neoformans*. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Bogor.

- Guenther, E. 1952. *Essential Oil*, 5th edition. Van Nostrand. Reinhold Company. New York.
- Harris, Asriyadi. 2011. *Pengaruh Substitusi Ubi Jalar (Ipomea batatas) dengan Susu Skim terhadap Pembuatan Es Krim*. Skripsi. Makassar: Fakultas Pertanian, Universitas Hassanudin.
- Heyne, K. 1950. *Tumbuhan Berguna Indonesia*, Jilid III, diterjemahkan oleh Badan Litbang Kehutanan Jakarta, Penerbit Yayasan Sarana Wanaraja, Jakarta.
- Idris, S. 1992. *Pengantar Teknologi Pengolahan Susu*. Animal Husbandry Project. Universitas Brawijaya. Malang.
- Ikaristiana dan Hidayat. 2004. *Membuat permen jeli*. Trubus Agrisarana, Jakarta.
- Kartika B.1988.*Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada.
- Martianingsih, N. atmaja. L. 2010. *Analisis Sifat Kimia, Fisik, dan Termal Gelat in dari Ekstraksi Kulit Ikan Pari (Himantura gerrardi) Melalui Variasi Jenis Larutan Asam*. Prosiding. Fakultas MIPA, Institut Teknologi 10 Nopember, Surabaya.
- Marshall, R.T. dan Arbuckle, W.S. 1996. *Ice Cream 5th ed*. New York: International Thomson Publishing.
- Muse,M.R, & R.W. Hartel. (2004). *Ice Cream Stuctural Element that Affect Melting Rate and Hardness*. J.Dairy Sci. 87:1-10.
- Oksilia; Syafutri, Merynda Indriyani; dan Lidiasari, Eka. (2012). *Karakteristik Es Krim Hasil Modifikasi dengan Formulasi Bubur Timun Suri (Cucumis melo L.) dan Sari Kedelai*. J. Teknol. Dan Industri Pangan, vol XXIII No. 1.
- Tala, ZZ. 2009. *Manfaat Serat Bagi Kesehatan*. Medan: USU. hlm.2.
- Nussinovitch, A. 1997. *Agricultural Uses of Hydrocolloids, In Hydro-Colloid Applications: Gum Technology In the Food and Other Industries*(Pp. 169– 189). Blackie Academic and Professional.London.
- Nybe, E.V, Raj, M.N, dan Peter, K.V. 2007. Major Spices. Di dalam: Peter KV (ed). *Spices: Horticulture Volume No. 5*. New Delhi

- Publishing Agency. New Delhi. Pangabean, E. 2012. *The Secret of Barista*. Jakarta: PT Wahyumedia. 102-107.
- Pandaga, M. dan M. E. Sawitri, 2005. *Es Krim yang Sehat*. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Poppe, J. 1992. *Gelatin Di dalam Thickening and Gelling Agents*. A. Imeson(ed). Blackie Academic and Profesional, London.
- Rahardjo.1998.*Uji Inderawi*.Purwokerto:Universitas Jenderal Soedirman.
- Rismunandar. 1988. *Rempah-Rempah Komoditi Ekspor Indonesia*. CV Sinar Baru. Bandung.
- Rukmana, R. 2000. *Usaha Tani Jahe Dilengkapi dengan Pengolahan Jahe Sega*. Seri Budi Daya.Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Sinurat, E., Murdinah, Bagus, S.B.U. 2006. *Sifat fungsional formula kappa dan iota karaginan dengan gum*. Jurnal Pasca Panen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan 1 (1): 1-8.
- Stainsby G. 1977. *The physical chemistry of gelatin in solution*. Di dalam : Ward AG, Courts A,editor. *The Science and Technology of Gelatin*. Acedemy Press. New York.
- Tala, ZZ. 2009. *Manfaat Serat Bagi Kesehatan*. Medan: USU. hlm.2.
- Walstra, P. dan R. Jenness. 1987. *Dairy Chemistry and Physics*. John Wiley and Sons. New York.
- Widiantoko, R.K. 2011. *Es Krim*. <http://lordbroken.wordpress.com/2011/04/10>. Diakses tgl 3 Oktober 2017.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Winarno, F.G., 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.